

# ALLERGÈNES

1 GLUTEN

2 CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS

3 OEUF ET DÉRIVÉS

4 POISSONS ET DÉRIVÉS

5 ARACHIDES ET DÉRIVÉS

6 SOJA ET DÉRIVÉS

7 LAIT ET DÉRIVÉS

8 NOIX ET DÉRIVÉS

9 CÉLÉRI ET DÉRIVÉS

10 MOUTARDE ET DÉRIVÉS

11 SÉSAME ET DÉRIVÉS

12 DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

13 LUPIN ET DÉRIVÉS

14 MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

A ALIMENTS FRAIS RÉFRIGÉRÉS ET SURGELÉS  
PENDANT LE TRAITEMENT

N.B. À PART LES PÂTES, NOS PLATS NE CONTIENNENT PAS DE GLUTEN, MAIS NOUS NE POUVONS PAS  
EXCLURE LA CONTAMINATION CROISÉE.

AVISER LE PERSONNEL DE LA SALLE EN CAS D'INTOLÉRANCES OU D'ALLERGIES ALIMENTAIRES.  
CONSULTEZ TOUJOURS LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES.

# IL VIAGGIO DELLA PIOLA

DOLCETTO DOGLIANI

VIANDE CRUE

ALTA LANGA

THON DE VEAU

BARBARESCO

PLIN AVEC SAUCE RÔTI

FAVORITA

BAROLO

FASSONA BRAISÉE AU BAROLO

ROERO ARNEIS

RUCHE' PASSITO

BONET

MOSCATO PASSITO



€ 65,00

€ 60,00




NOUS VOULONS VOUS ACCOMPAGNER POUR DÉCOUVRIR LA GASTRONOMIE ET LES VINS DU PIÉMONT,  
Y COMPRIS CHARGE, SERVICE, EAU ET CAFÉ.

VALABLE POUR UNE SEULE PERSONNE, L'EST DONC NON DIVISIBLE.  
SANS VINE, LE VOYAGE PIOLA EST OFFERT À 45,00 EUROS




## LA CARN CRUA

TARTARE DE VEAU, AU MOINS 3 HG, AVEC SAUCES (7,10)	€ 6,00/HG
TARTARE DE VEAU « TRADITIONNELLE » (7,10) 	€ 14,00
SAUCISSE DE BRA (12) 	€ 14,00
LE BEIGNET DE VIANDE CRUE À LA FONDUE AU FROMAGE (7,10)	€ 18,00
LE STEAK TARTARE DÉCONSTRUIT (3,4,7,8,9,10,12)	€ 18,00
LE TRIO DE VIANDES CRUES PIÉMONTAISES, AIL – CITRON – TRUFFE (7,10)	€ 18,00

## PER CUMINSE'

LA MERENDA SINOIRA, UN GRAND MÉLANGE D'ENTRÉES PIÉMONTAISES (3,4,7,8,9,10,12) 	€ 26,00
VEAU SAUCE THON (3,4,7,9) 	€ 15,00
SCIULA FARCÌA , OIGNON AU FOUR FARCÌ À LA SAUCISSE DE BRA ET FONDUE AU FROMAGE (1,3,7) 	€ 15,00
ANCIUE AL VERD , ANCHOIS AU BAIN VERT (4)	€ 15,00
BRANDACUJUN , CRÈME DE MORUE ET TARTARE D'OLIVES TAGGIASCA (4,7)	€ 15,00






## SE L' HAI FAM

AGNOLOTTI AU RAGOÛT DE TROIS VIANDES BLANCHES (1,3,7,9,12)	€ 16,00
RAVIOLIS DEL PLIN À LA SAUCE RÔTIE (1,3,7,9,12) 	€ 16,00
GNOCCHIS VAL VARAITA AU RAGOÛT DE SANGLIER (1,7,10,12) 	€ 16,00
RISOTTO CARNAROLI AU BLEU MONCENISIO, POTIRONS AUX MARRONS (5,7,8) 	€ 16,00
OEUF TAJARIN À LA CRÈME DE POIVRON ET D'ANCHOIS	€ 16,00


## I GRANDI PIATTI DELLA PIOLA

FINANZIERA, RECETTE HISTORIQUE DE ENTRAILLE (1,8,9,12,A) 	€ 24,00
BAGNA CAUDA (4,7,9) 	€ 24,00

## TACUMA DECIS

GRANDE BOUILLIE DE VEAU FASSONE À LA PIÉMONTAISE (9,12)	€ 24,00
ET SES SAUCES (1,3,4,6,7,8,10,11,12)  	
VEAU FASSONE BRAISÉ AU BAROLO (9,12,A) 	€ 20,00
FILET DE PORC EN CROÛTE WELLINGTON (1,3,6,7,9,10) 	€ 24,00
JARRET DE PORC GLACÉ AU VERMOUTH (10,12,A)	€ 22,00
PAVÉ DE VEAU FASSONE GRILLÉ	€ 20,00
PIOLÈ VÉGÉTARIEN , TERRINE DE LÉGUMES ET FROMAGE DE CHÈVRE (7,10,12)  	€ 18,00

## I TAGLIERI

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGES PIÉMONTAIS RARES (7,12)	€ 24,00
LE PLATEAU DE CHARCUTERIE ET DE GOURMANDISES PIÉMONTAISES RARES (7,12)	€ 20,00
LE PLATEAU DE FROMAGES PIÉMONTAIS RARES, DE MIEL ET DE RAISINS (7,12) 	€ 15,00

## PLATS D' ACCOMPAGNEMENT

€ 6,00

## LÉGENDE

RECETTES TRADITIONNELLES 
RECETTES DE SAISON 
RECETTES VÉGÉTARIENNES 

## I DUS

DEMANDEZ LA CARTE DES DESSERTS